Pošt. taksa plaćena u gotovom

PLIN

U KUĆANSTVU OBRTU I INDUSTRIJI

GOD. IV. PROLJEĆE 1937 BROJ 1.

ELEKTROLUX HLADIONICI

Najjeftinije hlađenje sa plinom

ELEKTROLUX-HLADIONICI rade pouzdano na plinski, električni i petrolejski pogon.

Elektrolux aparati za usisavanje prašine i laštenje parketa su vodeća svjetska marka.

Elektrolux **Stockholm**

Generalno zastupstvo za Jugoslaviju: **T. BARANOVIĆ**
ZAGREB, PRAŠKA UL. 8, II — TELEFON 29-24

Novosti našeg odjeljenja vune

Naš odio vune prilagođen je željama gospođa, koje vole same izraditi ukusne prsluke, pulovere itd. Imamo prebogat izbor raznih vuna od svih vodećih tvornica kao i naše specijalne marke u svim modnim bojama. U odjeljenju vune (lijevo prizemlje) služit će Vas tri gospođice, izvježbane u pletenju. U odjeljenju možete dobiti (dakako besplatno) mnogo predložaka s uputama kako se plete.

MOLIMO ZAGREPČANKE ZA POSJET A DAME IZVAN ZAGREBA NEKA ZATRAŽE BESPLATNE PREDLOŠKE — UPUTE

Kastner i Öhler

PLIN

U KUĆANSTVU, OBRTU I INDUSTRIJI

Vlasnik i izdavač: Udruženje za plinsku, vodnu i sanitarnu tehniku, Zagreb, Kraljice Marije ul. 29/IV. — Odgovorni urednik: Gejza Novak, Kraljice Marije ul. 29, IV. kat, telefon 46-41. — Izlazi četiri puta godišnje: proljeću, ljeti, jeseni i zimi. — Godišnja pretplata Din 6.—, pojedini broj Din 2.—. Tiskara: Dragutin Beker, Frankopanska ul. 12. Za tiskaru odgovara Dragutin Beker, Zagreb

GOD. IV | PROLJEĆE 1937 | BROJ 1

»Plin u kućanstvu, obrtu i industriji« nastavak je »Vjesnika« koji je prošle godine iz tehničkih razloga prestao izlaziti. Novi časopis imat će stoga isti cilj kao i »Vjesnik«, ali će biti uređivan na široj osnovi, jer će se baviti svim pitanjima iz kućanstva, koja naše domaćice najviše interesiraju. Izlazit će četiri puta godišnje: proljeću, ljeti, jeseni i zimi. **Uredništvo**

Uskrs - blagdan proljeća.

Kad se počinju osjećati dulji dani, kad počinju topli i vlažni vjetrovi i kad proteku vode proljetne i pojave se macice, jaglaci, visibabe i ljubice, ovi dragi vjesnici najljpeše godišnje dobi, eto i Uskrsa pred vratima. U Uskrsu ne slavimo samo Uskrsnuće Kristovo, nego i uskrsnuće prirode, koja tada počinje da obnavlja svoje ruho. Uskrs je stoga simbol neprestanog pomlađivanja prirode i taj misterij je najljepše nasljeđe poganskih religija. Na selu, u dodiru sa zemljom, koja tada počinje mirisati

onim specifičnim proljetnim mirisom, ova manifestacija prirode osjeća se neposrednije i intenzivnije nego na gradskom asfaltu.

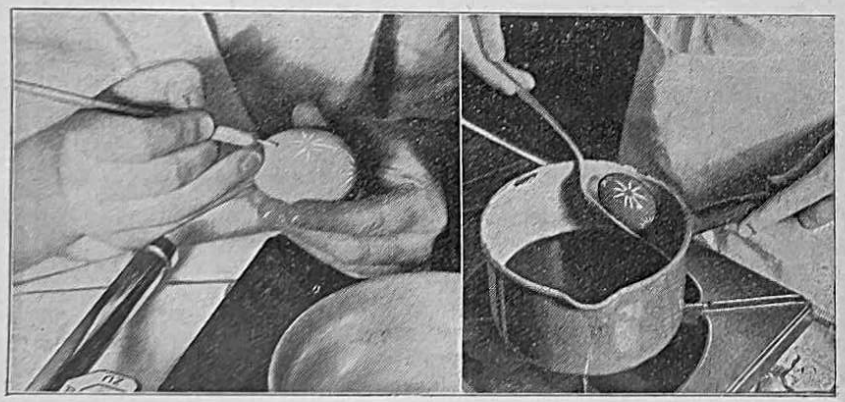
U životu današnjeg gradskog čovjeka svetkovanje blagdana, pa tako i Uskrsa, znači mali zastoj — odmor — u jurnjavi gradskog života. Božić i Uskrs su dani kojima religiozni i razni drugi običaji daju posebno značenje veselja i svečanosti. Naš narod vjerno čuva i vrši svoje stare običaje, koji se nažalost u gradu sve više i više gube. Stoga mnogima u gradu prolazi Uskrs kao obična nedjelja — monotono.

Na selu, već od velikog četvrtka, seljak ne dira u zemlju u koju je sahranjen Krist. Sve dane u velikom tjednu vrše se religiozni običaji i rade se pripreme za Uskrs. Na sam Uskrs djevojke nose pune košare jela u crkvu na blagoslov ili svećenje, pa koja stigne prva kući, prva će se udati. Koliko smijeha i jada kod takovih utrka seoske mladeži, gdje mnoga košara padne sa glave, a kolači poput kotača lete pod brijeg! Djeca već na veliku subotu sa naročitim veseljem bojadišu jaja — pisanice — kojima se onda dariva staro i mlado, a tucanju i gađanju sa dinarom nema kraja. U nekim krajevima djeca prave gnijezda, nebili uskrsni »zečić« što donio.

Kazali smo da se Uskrs kao proljetni blagdan ne osjeća tako u gradu kao na selu. Stoga će svaka domaćica nastojati, da uskrsni stô što ljepše okiti proljetnim cvijećem, pisanicama, umjetnim pilićima i ostalim obilježjima Uskrsa i tako stvori uskrsno raspoloženje u kući. To su sve sitnice, ali koje i te kako utječu na raspoloženje svih ukućana bez razlike.

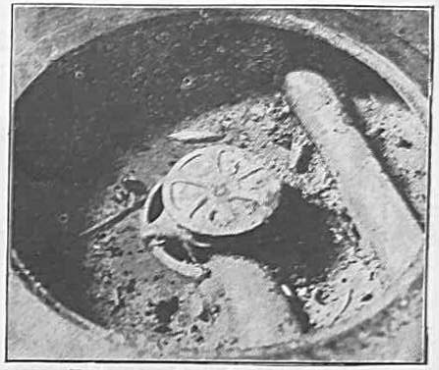
PISANICE

Pravljenje pisanica omiljeli je narodni običaj. Najjednostavniji i ujedno najzdraviji način pravljenja pisanica je sa voskom i korom od luka. Na plinskom žarnjaku rastopimo malo voska i sa perom za pisanje prenosimo vosak na jaje praveći razne figure. Kad se vosak zgusne stavimo jaja kuhati u vodu u kojoj smo prethodno kuhali ljuske od običnog crvenog luka. Jaja će postati smeđa kao kesten, a mjesta namazana voskom ostat će svjetlo žuta. Posušena namažemo slaninom i pisanice su gotove. Voskom naslikana jaja možemo kuhati i u drugim bojama za pisanice.

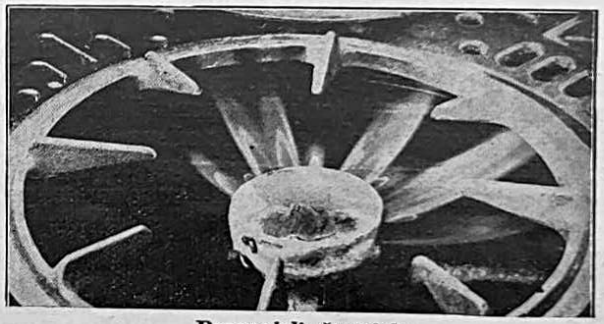


Stare i nove plinske naprave.

U našim tečajevima često puta smo bili iznenađeni sa velikim čuđenjem pojedinih gospođa na rezultate potroška plina koji su postignuti u tečajevima. Jelovnik, koji smo imali prvi dan u tečaju, domaćice obično prave slijedeći dan kod kuće uz kontrolu plinomjera, i kad usporede svoj potrošak plina sa onim koji smo mi imali prošlog dana za isti jelovnik, iznenađenju nema kraja. U nekoliko slučajeva imale su domaćice potrošak plina skoro jedamputa veći nego mi, a za isti jelovnik! Razumljivo je da su te domaćice sa nepovjerenjem drugog dana pratile rad naše gđe Tolveth u tečaju, jer im to nije nikako



Potpuno istrošen žarnjak



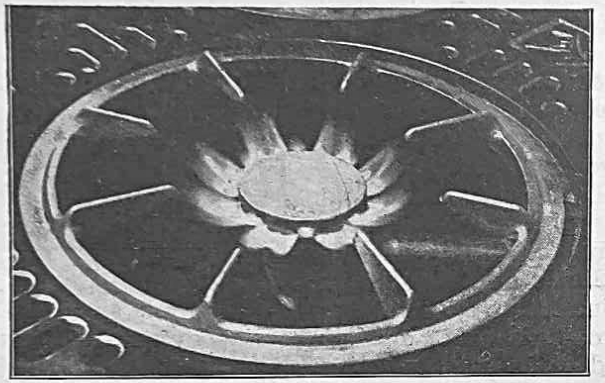
Pregorjeli žarnjak

»štimalo«. Ovo nepovjerenje konačno smo opazili, jer gospođe nijesu iz nekog obzira, jasno izrazivale svoje sumnje. Jednom nam je ipak jedna gospođa u četiri oka kazala, da je za isti jelovnik koji smo mi imali pređašnjih dana potrošila skoro dvostruku količinu plina, i u šali dodala da je naš plinomjer »začaran«. Bili smo u neugodnoj situaciji, jer nijesmo mogli drugo nego pokazati puncu na našem plinomjeru koju je udarila Kontrola mjera, a što znači da je plinomjer baždaren. Međutim mi smo ipak počeli stvar studirati. Jer ono što nijesu gospođe nama kazale, kazale su jedna drugoj i tako je postala u tečaju

Izradjujemo klišeje u cinku, bakru i mjedi za sve postojeće vrste papira
„UNIVERSAL" - PALMOTIĆEVA ULICA 25 - TELEFON 29-97

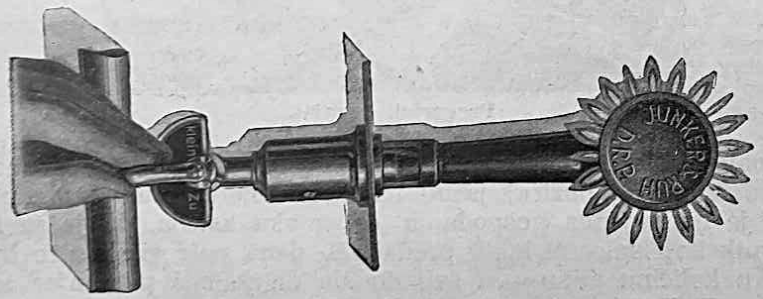
čudna atmosfera, koja nam nije, moramo priznati, bila baš ugodna.

U prvom redu poslali smo našeg montera da iskuša plinomjer našeg »neverovanog Tomaša«. Rezultat je bio da je plinomjer u redu, ali je monter primjetio da gospođa imade staro kuhalo, jedno još od predratnih. Sada smo bili malo bliže.



Još upotrebiv žarnjak

Uzeli smo kuhalo, iskušali ga na našem kontrolnom plinomjeru i ustanovili, da troši ravno 98% više nego sadašnja kuhala. Sad je bila stvar jasna. Ovaj isti postupak ponovili smo i kod ostalih gospođa čiji je potrošak bio veći od našega i došli po prilici manje više do istih rezultata. Plinomjeri su bili svagdje u redu, ali plinski aparati, štednjaci, kuhala i kupaonske peći bili su

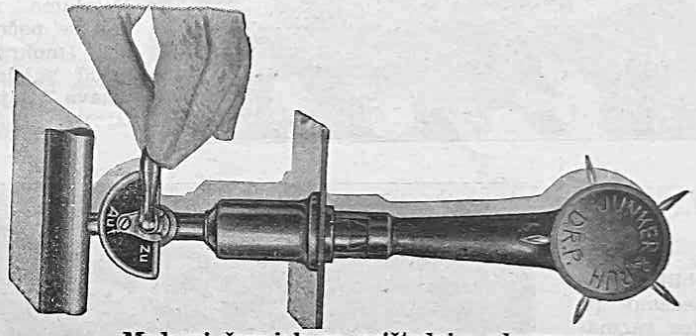


Moderni žarnjak sa velikim plamenom

zastarjele tipe, bez prištednog plamenčića, a sa velikim potroškom plina za 30—98% više nego sadašnje naprave. Na ovako stečeno iskustvo upozorili smo poslije u svakom tečaju naše gospođe i savjetovali ih da stare naprave iskušaju dali ne troše previše plina.

Reći će netko to je opet samo reklama da prodamo što više kuhala, štednjaka ili ostalih naprava. Međutim nije to baš tako. U prvom redu ako netko troši previše plina to je samo korisno

za nas, jer će mu račun biti veći. Ako recimo netko tko imade staro kuhalo koje troši skoro jedamput više plina, zamjeni sa novim, koje će nabaviti za Dinama 250.— na 10 mjeseci, imat će potrošak za polovinu manji i tako na naš račun, odnosno prištednjom na plinu, otplatiti novo kuhalo i poslije, nakon 10 mjeseci, imat će potrošak za polovinu manji. Dakle plinara će imati momentano više štete nego koristi. Kuhalo ili štednjak će biti kao poklonjeno, jer će se isplatiti prištednjom na plinu bez posebnih izdataka, a poslije će potrošak plina biti skoro za polovinu manji. Ali nam nije do toga da

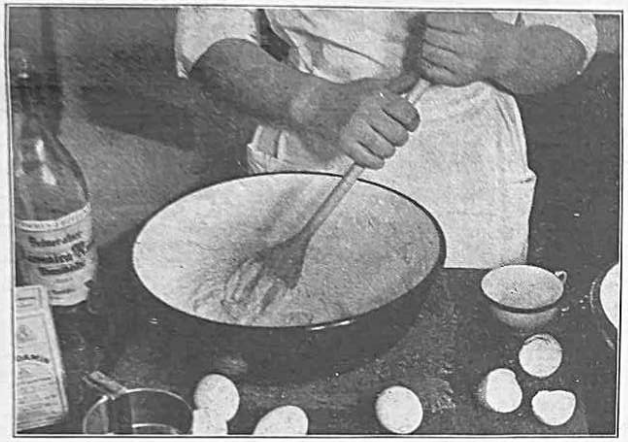


Moderni žarnjak sa prištednim plamenom (Prištednja na plinu 90%)

netko prekomjerno troši plin, već nam je stalo da dođemo do zadovoljnih konzumenata, da se riješimo onih koji viču u svakoj prilici i na svakom mjestu, gdje im se pruži prilika, da je plin skup. To je nama najvažnije i to je smisao našega rada kao komunalnog poduzeća, koje treba da služi građanstvu. Mi ćemo bezuvjetno kod svakog ovakovog potrošača u početku izgubiti, ali ćemo dobiti zato zadovoljnog potrošača, koji će odsada hvaliti plin kao najjeftinije sredstvo ogrijeva i tako načiniti najbolju propagandu. Osim toga i on će konačno uvidjeti da je kuhanje na plinu jeftinije od bilo kojeg drugog goriva, a uz to brže i čišće, te će stoga više upotrebljavati plin, a ne kao dosada kad ga je upotrebljavao samo u hitnim, iznimnim slučajevima.

Ovakovih starih plinskih naprava, uglavnom kuhala i štednjaka, imade po našem računu u Zagrebu još kojih 3000 komada i u interesu je svakog koji posjeduje takove naprave, da ih što prije izmjeni sa novima. Istina, svako ne može poznati koje kuhalo, štednjak ili kupaonska peć troši prekomjerno, koje su to tipe, ali zato neka se obrati na nas, a mi ćemo besplatno poslati stručno lice, koje će pregledati naprave i savjetovati dali se isplati izvršiti nabavku novih naprava.

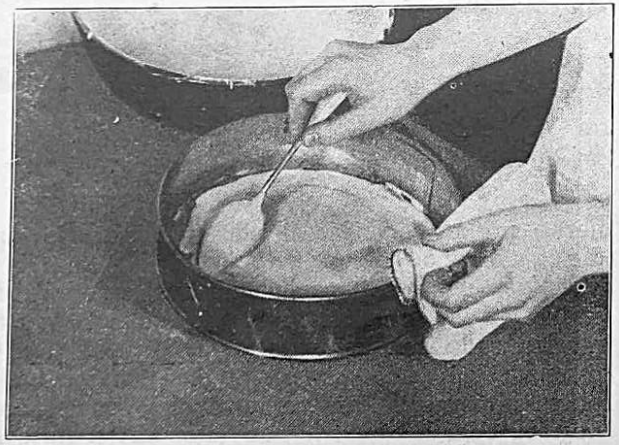
RADIOAKTIVNA SISTOM pasta u srebrenoj tubi, za pojačanje biološke funkcije usne sluzokože.



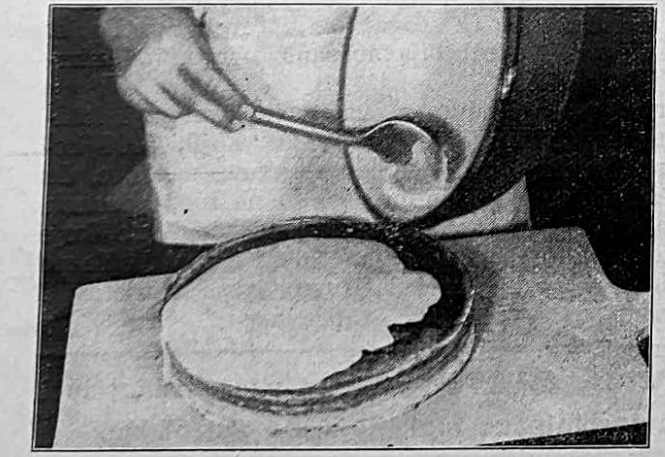
Uskrsna torta.

25 dkg maslaca
25 dkg šećera
25 dkg mondamina
7 jaja

Miješamo maslac dok se počne pjeniti (mokra krpa ispod zdjele sprječava ljuljanje iste).



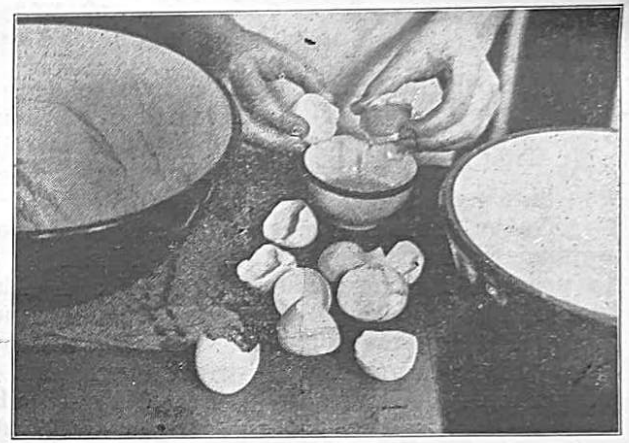
Na dnu namazanog oblika od torte pečemo po dvije žlice razmazanog tijesta. Izađe oko 12 komada. Svaki komad kada je pečen stavimo na tanjur, i dok je vruć, namažemo jednom žlicom sirovog tijesta i pokrijemo slijedećim pečenim komadom i tako redom.

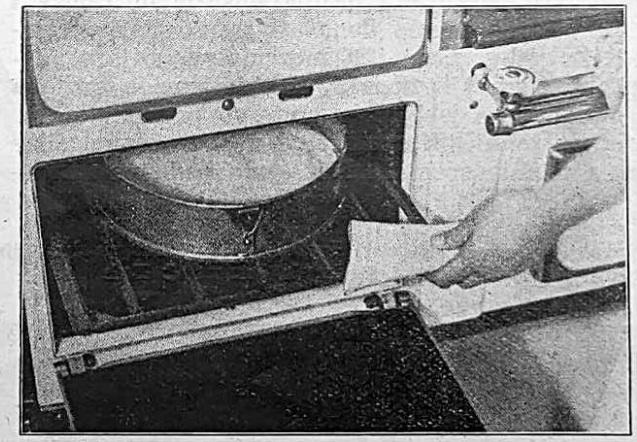


Kada je tijesto potrošeno i cijela torta ispečena, izvadi se iz kalupa i stavi hladiti. Na hladnu tortu izlijemo u sredinu glatko miješanu ocaklinu.

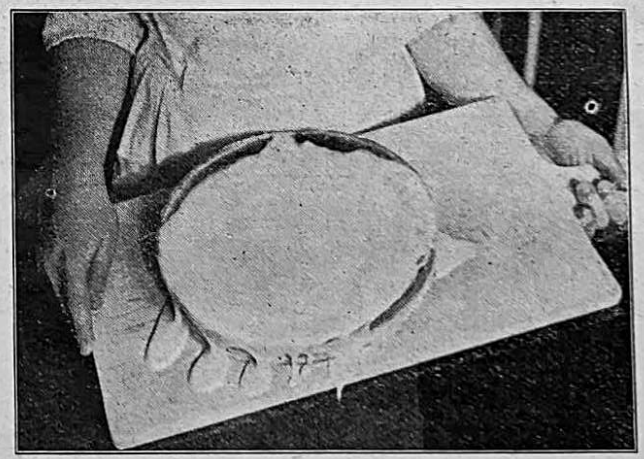
1 limun, paketić vanili šećera
1 žlicu ruma
Ocaklina:
25 dkg šećera
1 žlica ruma
2 žlice vrele vode

Umiješati jedan po jedan žutanjak u masu. Tada dođu ostali pridodaci i čvrsti snijeg.





Svaki komad ispeče se naglo kod otvorenog grila ili jake gornje temperature. Tepsija se stavi čim više gore (vrata zatvorena).



Laganim nagibom daske razlijemo podjednako ocaklinu. Rubove izgladimo glatko nožem, koji umačemo u vruću vodu. Ukrasimo prema volji.

Naši uređaji.

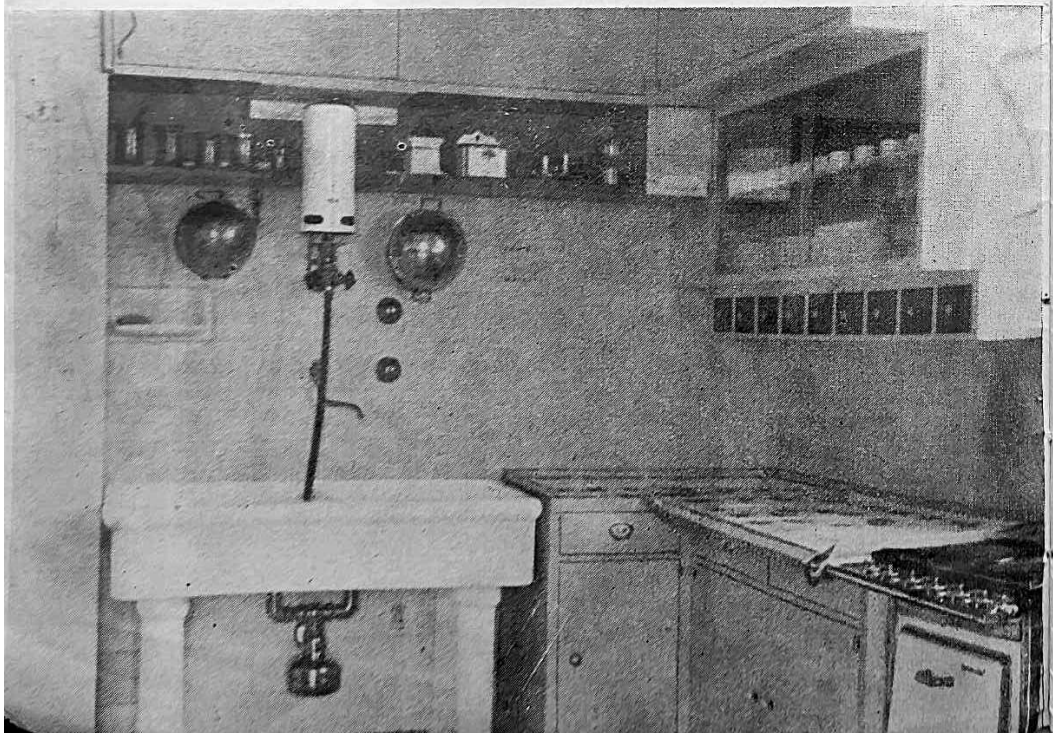
Pod ovim naslovom donosit ćemo redovno slike naših najnovijih uređaja, koje smo izveli u novogradnjama ili adaptacijama. Ujedno ćemo donositi slike obrtnih i industrijskih plinskih uređaja t. j. onih koji se služe plinom kao ogrjevnim odnosno pogonskim sretstvom.

Našim domaćicama pružit ćemo tako mogućnost, da prate najmodernije tekovine u uređivanju kuhinja i kupaonica, koje ih prostorije sigurno najviše interesiraju. Time će naše domaćice ujedno dobiti bolji pregled o savremenom uređenju ovih prostorija i prema tome moći će stavljati svoje zahtjeve prilikom izbora stana. To će osobito poslužiti onima, koji su u mogućnosti i namjeravaju izgraditi svoj vlastiti dom, jer će tako najbolje vidjeti kako se ove prostorije danas uređuju.

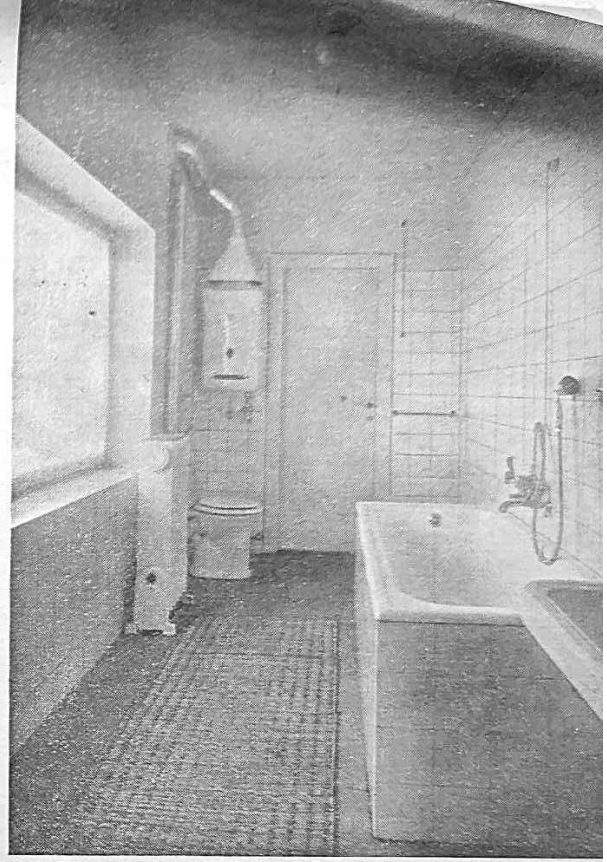
S druge pak strane, naši obrtnici i industrijalci, imat će mogućnost da prate najmodernije i najhigijenskije obrtničke i industrijske radionice, jer ne ćemo donašati samo slike tih radionica izvedenih u Zagrebu, nego i u inozemstvu, gdje se danas, osobito u prehranbenoj industriji, iz higijenskih razloga upotrebljava plin kao gotovo isključivo sretstvo pogona.

U ovome broju, iz tehničkih razloga, donašamo samo slike kuhinja i kupaona, a u slijedećem donijet ćemo i obrtne i industrijske uređaje.

Kuhinja u vili g. P. u Novakovoj ulici. Projekt: Ing. Gomboš i Kauzlarić. Plinske naprave: Brzogrijalica Vaillant i štednjak Junker & Ruh



Kupaonica u vili g. B. na Josipovcu. Projekt: arh. Stjepan Planić. Plinske naprave: Junkers automat i radiator Westen.



Adaptirana kupaonica g. K. u Ilici. Projekt: arh. Požgaj. Plinske naprave: Junkers automat.

Stan je ogledalo domaćice.

Umjetnost je učiniti stan intimno toplim i vedrim. Za to je potrebno malo dara. Kad dođete prijateljici ili znanici gledate kritičkim okom razmještaj pokućstva, raspored boja, keramike, slika, zastora itd. i prema dobivenim utiscima ocjenjuje domaćicu. Ponekad sve to tako dobro harmonira, da upravo zaželiti uvaliti se u kakovu udobnu fotelju i sa malom zavišću na dnu duše promatrati umješnost domaćice. Sa malo ukusa, jednostavnim rasporedom, bez kiča, raskoši i prenatrpanosti, možemo postići potrebnu harmoniju i efekat.

Ako uđemo u neku sobu prvo što nam upada u oči, osobito u modernim zgradama, su veliki prozori. Oni zauzimaju čitave plohe, stijene, koje bez zavjesa djeluju vrlo neugodno. Zato treba najveću pažnju posvetiti zavjesama, jer one daju prvi utisak kad uđemo u neku sobu. Teške zavjese od velura i pliša, koje su stavljane sa strane prozora, sve manje ulaze u upotrebu i ne možemo ih zamisliti uz današnje široke prozore. Danas prevlađuje lagani, jednobojan i proziran materijal koji propušta što više svjetla u sobe. U spavaćoj sobi zavjese moraju harmonirati sa pokrivačem kreveta, a vrlo dobro djeluju ako su ukrašene koketnim malenim volančićima na rubovima. U jedaćoj sobi treba da su u skladu sa stolnjakom, bez ukrasa, a sa bogatim naborima. Duljina zavjesa treba da je 20 do 30 cm od poda.

Drugo što upada u oči je razmještaj pokućtva. Tu treba spojiti praktično sa lijepim. Moramo paziti na geometrijske oblike pokućtva i stavljati ih uz odgovarajuće plohe stijena, i ako ne nađemo zgodnu kombinaciju kombinirat ćemo prazan prostor sa zgodnom slikom ili kojim drugim manjim predmetom. Kauč, otoman ili divan smjestit ćemo tako, da za vrijeme ležanja ne upada svjetlo direktno u oči. Ogledala i psihu stavit ćemo da su okrenuta prema nutrini sobe, te kad smo pred njima, da svjetlo pada na nas, a ne na psihu.

Kod razmještaja slika reba naročito paziti. Igra sjena može najbolju sliku učiniti nevidljivom, ako nije dobro postavljena. Stavimo stoga sliku najprije na jedno mjesto i pogledajmo sa sredine sobe, pa poslije na drugo mjesto i tako redom, dok ne naiđemo mjesto koje će najbolje odgovarati.

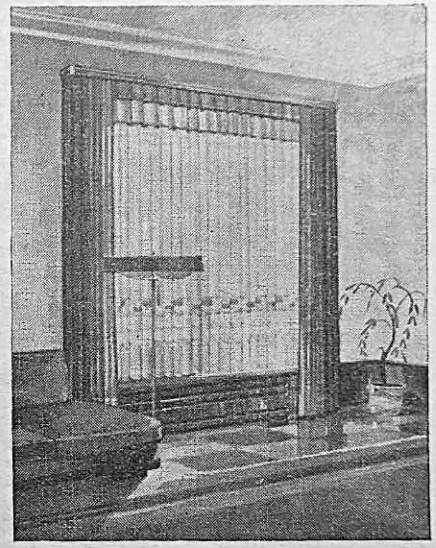
Sagovi treba da odgovaraju boji pokućtva, a moraju harmonirati sa bojom zavjesa i ostalih tkanina. Obično su zagasitijih boja sa ravnim i kvadratnim prugama. Jastuci mogu biti

Trebate dobre klišeje? - Obratite se na
CINKOGRAFIJU UNIVERSAL
Palmotićeva 25 - - Telefon 29-97

živih boja, koji u zgodnoj kombinaciji kontrasta mogu vrlo lijepo djelovati.

To su sve pravila opće naravi od kojih se može odstupiti, ako je raspored zidova loš, ili ako važni razlozi diktiraju drugačije. Svakako to zavisi mnogo od ukusa domaćice, jer svaka žena imade svoj naročiti ukus, koji manifestira u uređenju svoga doma i tu ćemo je lako upoznati i ako je ne nađemo kod kuće.

Eva Z.



Najmoderniji zastori, tkanine za pokućtvo, sagovi i popluni

Kunštek

Masarykova 10

(Prolaz Balkan Kino)

Uzorci se šalju besplatno.

MISLI O ŽENI

Ne samo suze, i osmjeh može da upropasti ljubav: ironičan osmjeh često više boli od suza.

Muškarac nikada ne može nadmašiti ženu u popuštanju i praštanju.

Ženina sujeta je često oruđe kojim se i muškarci korisno služe.

Kad ne bi bilo ogledala, moralo bi se pronaći zbog — žena.

Žene ne mogu da kriju svoju pakost i zlobu kao muškarci. I stoga nam se čini da su žene pakosnije i zlobnije. Ništa pak nije opasnije od skrivene pakosti i zlobe i stoga su muškarci ipak veći pakosnici.

Ispravnu njegu zuba i usta polučujete **jedino** upotrebom **SISTOM** preparata.

Recepti naših domaćica.

Sredila: Blažica Tolweth-Neralić

Ono što smo započeli u našem Domaćinskom kalendaru za 1937 god., to nastavljamo u časopisu. Prikupljat ćemo kulinarsko blago naših domaćica, objavljivati ga i tako stavljati na raspoloženje svima. Stoga molimo naše domaćice, da nam šalju svoje recepte, koji im naročito uspijevaju i koji su neki specijalitet, ili se odlikuju svojom jednostavnošću, jeftinoćom, i koji nijesu toliko poznati.

STO JUHA (gđa I. D.)

Ogulimo 2 osrednja krumpira i izrežemo na kocke, operemo i kuhamo u malo slane vode i par kapi octa. Istodobno zakuhamo ½ litre vode, koju malo solimo i dodamo malo kimljena. Miješamo ½ litre mlijeka sa punom žlicom brašna, pa polako uz neprestano miješanje dolijevamo u vodu sa kimljenom. Sve zajedno ostavimo prokuhati i onda dodamo kuhani krumpir. Ako je juha pregusta dodamo vode od krumpira.

Potrošak plina: 0.3 m³ = Din 0.67
Potrošak vremena: 25 min.

RIBLJA JUHA (gđa A. B.)

15 dkg morske ribe kuhamo u 1 litri vode sa malo soli, cijelog papra, zelenja i luka, pô sata. Kada je kuhano napravimo zafrig od 5 dkg masti ili ulja i 6 dkg brašna, dolijemo procijeđenu juhu i ostavimo prokuhati. Očistimo riblje meso od koštica i stavimo u juhu. Prije serviranja dodamo u juhu 1/8 litre slatkog vrhnja u kojemu razmiješamo 1—2 žutanjka. Juha sa vrhnjem ne smije više zakuhati.

Potrošak plina: 0.2 m³ = Din 0.45
Potrošak vremena: 42 min.

Predjela.

PALAČINKE SA MOZGOM (gđa Delly Kras)

Ispečemo palačinke. U jednoj šerpenjici pržimo sitno kosani luk sa očišćenim mozgom. Posebno miješamo malo maslaca, kojemu dodamo dva do tri žutanjka, vrhnja, papra i soli, snijeg od bjelanjaka i pirjani mozak. Namažemo palačinke ovim nadjevom, smotamo ih, poslažemo u posudu u kojoj će se servirati, te polijemo vrhnjem i pečemo u pećnici.

Potrošak plina: 0.15 m³ = Din 0.33
Potrošak vremena: 25 min.

FAŠIRANA GLAVA OD ZELJA (gđa M. M.)

Glava bijelog zelja (od 1 kg) oslobodi se od kocena i vanjskih listova. Izdubemo je čim ljepše, da okolo ostane od prilike 2 prsta debeo rub od zelja. Izdubenu glavicu zamotamo u krpu i kuhamo 30 min. u slanoj vodi, tada je ocijedimo i pustimo otkapati. Dok se glava kuha, promeljemo izdubeno zelje kroz stroj za meso, zavrućimo 6 dkg masti, dodamo kosanog luka, zelenog peršina, promeljemo zelje i sve skupa pirjanimo dok postane meko. Promeljemo 25 dkg masnije svinjetine kroz stroj za meso, izmiješamo namočenom izgnječenom žemljom, ohlađenim pirjanim zeljem, 1 jajem, solju, paprom i 1 glavicom izgnječenog češnjaka. Time napunimo prekuhanu glavu zelja, a otvor zatvorimo duplim liščem od zelja. Cijelu glavu stavimo u odgovarajući lonac, polijemo sa ¼ litre vode i stavimo u vruću pećnicu. Na jakom plamenu ostavimo zakipiti, poslije plamen smanjimo i tako se pirja od prilike 1 sat. Serviramo u kriškama kao dinju, polijemo sa preostalim sokom i sa malo vrućega maslaca.

Potrošak plina: 0.42 m³ = Din 0.94
Potrošak vremena: 1 sat i 50 min.

MAJONEZ SA HRENOM (gđa J. W.)

Promiješamo 1 pasirani kuhani žutanjak sa sokom od pô limuna, malo soli, slabo punom kavskom žlicom krisalnog šećera, dodamo miješajući 3 jušne pune žlice fino naribanog hrena, i cca 2½—3 mjerice dobrog vrhnja.

Porošak plina: 0.02 m³ = Din 0.04
Potrošak vremena: 20 min.

Mesa.

KAKO SE PRIREĐUJE GOVEĐA PISANA PEĆENKA (gđa B. K.)

U tu svrhu uzmemo lijepi komad, po prilici kilogram do kilogram i pô goveđe pisane pečenke, koju stavimo u rasol. Za rasol se uzme: luka, papra, peršina, mrkve, lorbera, malo korice od limuna, soli, pô litre vode i ¼ litre vinskog octa. Pisanu pečenku posolimo i stavimo u rasol, da u njemu leži dva dana, a može biti i dulje, već prema potrebi. Kada je izvadimo iz rasola, dobro je očistimo od kožica, narežemo na popečke, koje nabadamo na prutić i to tako, da složimo po jedan popečak pisane pečenke, pa jedan komad izrezane suhe slanine. Tako složeni komad stavimo na tepsiju i pečemo u pećnici.

Potrebno je malo podlijevati a sok neka se pirja i time zalijemo pečenku. Kad će biti gotovo, to će svaka domaćica i sama vidjeti. Zatim priredimo umaku i to tako, da u 1 dl. vrhnja dobro izmiješamo 2 male kašike brašna, a k tome dodamo malo šećera i soka od limuna. Servira se sa špagetima.

Potrošak plina: 0.41 m³ = Din 0.92
Potrošak vremena: 2 sata.

Variva.

KELJ (gđa S. J.)

Očistimo dvije osrednje glavice kelja, prepolovimo ih, izvadimo im kocen te izrežemo na rezance i operemo dobro u više hladnih voda. U ¾ litre hladne slane vode kuhamo kelj zajedno sa krumpirom izrezanim na kocke, tako dugo dok se ne počne raspadati. Za to vrijeme pržimo zafrig od 4 dkg masti, 2 dkg brašna, malo kosanog luka, zelenog peršina i 1 glavicom izgnječenog češnjaka. Dolijemo malo hladne vode, da se zafrig razrijedi, te dodamo kelj sa krumpirom, malo papra i na kraju 1 mjericu kiselog vrhnja.

Potrošak plina: 0.25 m³ = Din 0.56
Potrošak vremena: 40 min.

Kolači.

BADEMOV KRUH (gđa I. W.)

12½ dkg očišćenih i oguljenih, te fino samljetih badema, 12½ dkg prosijanog tučenog šećera, 12½ dkg brašna, 12½ dkg svježeg maslaca i naribane korice od pô limuna miješamo sa dva žutanjka i dodamo na vrhu noža salicila.

Masu stavimo u namazanu i posipanu tepsiju, namažemo je bjelanjkom, posipamo šećerom, cimetom i pečemo svijetlo žuto.

Predgrijemo pećnicu 5 min., pečemo na smanjenom plamenu 15 min. i na povećanom još 10 minuta.

Potrošak plina: 0.26 m³ = Din 0.58
Potrošak vremena: 55 min.

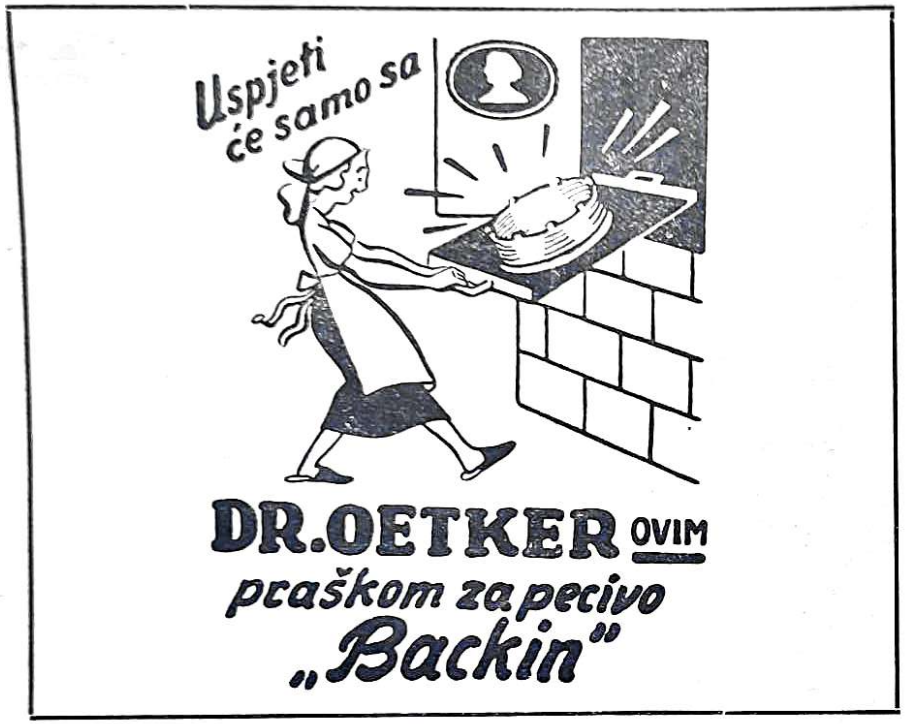
PUDING OD ČOKOLADE (gđica A. P.)

Miješati 10 dkg maslaca, kada je dobro izmiješan dodati 10 dkg šećera i 5 žutanjaka (jedan po jedan) te 2 kifla namočena u mlijeko, koje ocijedimo i ispasiramo. Nakon što je to dobro promiješano dodamo 8

Kože za rukavice
Kože za ukras haljina i šešira
Kože za sve ručne radove

u svim modernim bojama, u svim kvalitetama dobije se i na malo rezano, za jedan par, kod:

FRANJO ZUGMEISTER, trgovina kože, Zagreb, Nikolićeva ul. 7



dkg čokolade, 8 dkg badema i snijeg od 5 bjelanjaka. Oblik namažemo maslom i posipamo mljevenim bademima, te kuhamo u pari ¾ sata.

Potrošak plina: 0.21 m³ = Din 0.47
Potrošak vremena: 1 sat i 10 min.

BIJELI NABUJAK SA PRELIVOM OD KARAMELA (gđica A. P.)

Miješamo 9 žlica pekmeza od marilica sa 9 bjelanjaka i 9 žlica šećera; izlijemo u namazani i posipani oblik, te kuhamo u pari pô sata. (Može se tući šibom za snijeg).

Preliv: 10 dkg šećera pržimo na vatri dok postane žut, tada nalijemo malo vode i 2 dl. mlijeka, te ostavimo ohladiti. Kada je ohlađeno izmiješa se 9 žutanjaka, 1 vanili šećer i tučemo na pari dok postane gusto i dalje miješamo dok se ohladi. Prelije se preko nabujka.

Potrošak plina: 0.19 m³ = Din 0.42
Potrošak vremena: 1 sat.

PITA OD ĆOKOLADE (gđa G.)

Od 15 dkg maslaca, 20 dkg brašna, 1 žutanjka i 4 žlice vode umijesimo tijesto, i ostavimo da 1 sat počiva na hladnom mjestu. (Tijesto je za dva lista).

Nadjev: 5 žutanjaka miješamo sa 18 dkg šećera pô sata. Kada je izmiješano dodamo 9 dkg badema, oraha ili lešnjaka, 2½ štangice čokolade i snijeg od 6 bjelanjaka. U namočenoj tepsiji napravimo pitu i pečemo u 5 minuta predgrijanoj pećnici, na smanjenom plamenu 40 minuta. (Ako nema čokolade uzmu se mrvice).

Potrošak plina: 0.2 m³ = Din 0.45
Potrošak vremena: 1 sat i 10 min.

MAGNOLA ROŠĆIĆI (gđa Barjaktarević Zlata)

12½ dkg maslaca, 6 žutanjaka, sijanog šećera u težini 6 cijelih jaja, 6 bjelanjaka snijeg, brašna u težini 5 cijelih jaja, pô limuna sok, pô paketića Oetkerovog praška, 10 dkg grubo kosanih lešnjaka, izmiješano sa malo kristala.

Maslac, šećer i žutanjke miješamo ¼ sata i polako domiješamo čvrsto tučeni snijeg, brašno, Oetkerov prašak i sok od pô limuna. Tepsiju dobro namažemo mašću i posipamo brašnom, ulijemo u nju smjesu i posipamo odozgo kosanim lešnjacima i kristalom. Peče se u 5 minuta predgrijanoj pećnici, na smanjenom plamenu 25 minuta i na povećanom još 10 minuta. Kada je pečeno ohladi se, uzmemo 1 čašu (veću za vodu) i u tepsiji se njome izrezuju oblici roščića.

Potrošak plina: 0.28 m³ = Din 0.63
Potrošak vremena: 1 sat i 25 min.

ROSADA (gđa Ranz Filipina)

Tući 6 jaja i 6 žlica kristalnog šećera, dodati mlijeka, a na površinu staviti cimeta ili čokolade. Peče se u pećnici ili kuha u pari, dok se stisne i to u 5 min. predgrijanoj pećnici, na malo smanjenom plamenu 15 minuta.

Potrošak plina: 0.138 m³ = Din 0.31
Potrošak vremena: 55 min.

ISTARSKE PLOŠKE ILI ISTARSKI KOLAČ (gđa N. S.)

Miješamo pô sata 25 dkg krumpirovog brašna sa 25 dkg finog maslaca. Istodobno mora druga osoba miješati 25 dkg šećera u prahu sa 4 žutanjka. Nakon pô sata miješanja izmiješamo sve zajedno i dodamo čvrsti snijeg. Sve izlijemo u namazanu i posipanu tepsiju, te pečemo u 5 min. predgrijanoj pećnici, na odmah smanjenom plamenu 15 min. i na povećanom još 15 min.

Potrošak plina: 0.285 m³ = Din 0.64
Potrošak vremena: 55 min.

TORTA OD NARANČE
(gđa K. B.)

Miješamo dobro 5 dkg maslaca sa 5 žutanjaka, 16 dkg šećera, sokom od 1 naranče, 15 dkg oguljenih prepečenih badema, 3 dkg brašna i na kraju dodamo snijeg od 5 bjelanjaka. Pečemo u namazanom i posipanom obliku. Kada je pečena ohladi se, razreže i nadjene slijedećim nadjevom:

Nadjev: Sok od dvije naranče, 3 velike žlice šećera, 3 velike žlice mlijeka, 2 žutanjka, 1 kavska žlica brašna. Sve dobro miješamo i poslije tučemo na plamenu dok se zgusne. Ohladi se i tim nadjevom punimo tortu. Ukrasi se kriškama od naranče.

Potrošak plina: 0.2 m³ = Din 0.45
Potrošak vremena: 1 sat i 10 min.

MINJONI (gđa Markan Katica)

Miješamo 6 žutanjaka sa 4 žlice šećera pô sata. Tada dodamo 1 žlicu kakaoa, 18 dkg mljevenih oraha i snijeg od 6 bjelanjaka. Peče se u 5 min. predgrijanoj pećnici, na odmah smanjenom plamenu 25 min. i na povećanom još 15 minuta. Kada je pečeno nadjene se pekmezom ili ovim nadjevom:

4 žutanjka, 4 žlice šećera i 1 žlicu jake crne kave miješamo na pari dok nije jako gusto, te kada se ohladi doda se 20 dkg maslaca, 2 žlice likera ili ruma. Tijesto se prereže i nadjene tim nadjevom, prelije se ocaklinom od čokolade i reže u četvorine.

Potrošak plina: 0.311 m³ = Din 0.69
Potrošak vremena: 45 min.

ADVENTSKI KOLAČIĆI
(gdja Vrcibradić Elza)

Miješati četvrt sata ¼ kg šećera, 3 cijela jaja i naribane korice od limuna. Kada je dobro izmiješano dodamo ¼ kg finog brašna ili 1 šaku grubo kosanih oraha. Na dobro namazanoj tepsiji prave se kavskom žličicom mali kupići, koji se stave peći. Peku se u 5 min. predgrijanoj pećnici, na malo smanjenom plamenu 10 min. i na povećanom još 5 minuta.

Potrošak plina: 0.150 m³ = Din 0.33
Potrošak vremena: 45 min.

MALO ŠALE

Gospođa: Došla sam da vam dam poslednju otplatu za dječja kolica, što sam kod vas uzela.
Trgovac: Pa kako napreduje vaša beba?
Gospođa: O, vrlo dobro. Otišla je u vojsku.

Union čokolada Union kakao

Naši tečajevi.

U jeseni 1935, kada su bile gotove prostorije u našoj upravnoj zgradi, počeli smo našim tečajevima i do danas su oni uvijek dobro posjećivani. Upoznat ćemo stoga naše domaćice sa svrhom naših tečajeva, jer kako smo se imali prilike uvjeriti, oni su često pogrješno tretirani. Plinara kao komunalno poduzeće izvršiti će svoj zadatak onda, kad svoj produkt – plin – učini pristupačnim svim slojevima građanstva. Plin danas u Zagrebu nije skup, već je najjefiniji u državi i spada u red najjeftinijih u Evropi, ali se usprkos toga ne upotrebljava u građanstvu u onoj mjeri kako bi se to očekivalo. U Zagrebu je nešto drugo skupo, što poskupljuje plin i što koči njegov razvitak, a to je način kako se upotrebljava. **Dakle, način kako se kod nas troši plin je skup, a sam plin je jeftin!** Stoga se potrošnja plina kao najidealnijeg goriva kod nas nije mogla razviti u onoj mjeri kao u drugim gradovima Evrope, te se danas kod nas plin upotrebljava u većini slučajeva kao neki »šnelsider«, da se nešto brzo pripremi, a najčešće za pripremu samog zajutarka, ri-

jeđe prigrijavanje večere, a vrlo rijetko i za pripremu ručka.

Stoga mi u našim tečajevima poučavamo naše domaćice kako će sa što manje plina dobiti što više koristi, odnosno pripremiti što više jela. Plinara, dakle, na prvi pogled, radi protiv svojih interesa, jer propagira štedljivu upotrebu plina. Međutim to nije baš tako. Kad neka domaćica vidi u našem tečaju kako se priredi ručak od 4 jela za 5 osoba za svega 75 para plina, onda će ona sama doći na ideju, da je plin kod pravilne upotrebe najjeftiniji, jednostavniji, brži i čišći, te u buduće neće upotrebljavati plin samo kao neki »šnelsider«, već će joj on biti jedino gorivo u njenom kućanstvu. Eto, nije nikakva tajna zašto plinara drži tečajeve.

Tečajevi se drže kroz cijelu godinu osim ferija i blagdana. Čim se prijavi dovoljan broj gospođa, pozivamo ih posebnim pozivom za određeni dan. Tečajevi traju pet dana i to redovno od ponedjeljka do petka od 4—6 sati poslije podne. — Prijave se primaju u lokalu plinare ili telefonski 46-41 (220).

Što treba da zna praktična kuharica:

Da prava boja gulaša mora biti crveno smeđa. Gulaš dobije neukusnu smeđu boju, ako meso pirjamo bez podlijevanja vode. Kada se između mesa pokaže čista mast, prem je ono još tvrdo, mora se odmah podlijati. Tako će se spriječiti prejako pirjanje i tamna bojama gulaša. Luk se pirja na jakom plamenu uz neprestano miješanje dok postane svijetlo žut, tada dodamo crvenu papriku, dolijemo malo vode i stavimo meso. Solimo i paprimo, a dobro je dodati malo izgnječenog češnjaka i malo rajčica. Pirja se dalje kao što je gore napomenuto.

Kako će napraviti lijepu ocaklinu od čokolade. Uzmemo tri rebra čokolade (12 dkg) koja se sitno izreže i jednu žličicu maslaca. Stavimo to u posudicu, pa u poluvruću vodu ili na toplo mjesto, dok se čokolada skroz ne ugrije i omekša. Previše se ne smije ugrijati, jer čokolada lako zagori i postane grudičava. Istodobno naglo kuhamo 20 dkg kockastog šećera u 1/8 lit. vode 5 min. i stavimo hladiti dok bude mlako. Ovu otopinu umiješamo sasma polako u rastopljenu čokoladu i pazimo da ostane potpuno glatka. Kada je sve izmiješano mlako prelijemo preko kolača. Da ocaklina ostane dulje vremena sočna, dobro je tanko namazati kolač sa jako rastanjenim pekmezom od marilica.

Da majonez otpusti onda, ako ulje prenaglo, odnosno premalo intenzivno umiješavamo u žutanjke, ili kada je velika razlika između topline ulja i jaja, što se u zimi može češće dogoditi, ako je ulje od zime postalo grudičavo. Gotov majonez ne smije stajati u premalo, a niti u previše hladnom prostoru. Jednostavno sredstvo za spriječiti naknadno zgrušanje majoneza jeste slijedeće: u gotov majonez na pr. od 2 žutanjka i ¼ litre ulja, naglo umiješati 1 žličicu vrelog octa, juhe ili vode i tako pohraniti majonez.

Zašto se odljepljuje tijesto u kojem se prži voće ili povrće? Ako se tijesto dogotavlja sa snijegom ili bez njega, mora se ostaviti 10 minuta počivati na hladnom mjestu, da brašno postane rastezljivo. Tada se još jedamput jako izmiješa, evenualno se doda čvrsti snijeg, i tek tada se može upotrijebiti. Opadanju tijesta kod prženja može biti još uzrok, ako smo presvučene komade mokre umakali u tijesto. U takovom slučaju je dobro jabuke, cvjetaču itd. lako nabrašniti prije umakanja.

Da se snijeg od sasma svježih jaja mrvi, što neki krivo misle da otpusti. To nije nikakova pogriješka i može se odmah ispraviti, ako se u snijeg stavi malo šećera od određene mjere koja dolazi u kolač i sve zajedno još protuče. Kroz to ne postane snijeg samo gladak, već i mnogo otporniji. Ako se snijeg upotrebljava za slana jela, dobro je uzeti starija jaja, ili izmiješati svježa sa malo odležanim jajima.

Kako se spriječi skupljanje maslenih tjestenina za vrijeme pečenja? Skupljanje tijesta može se spriječiti ili umanjiti, kada tijesto nakon što smo ga razvaljali ili prije nego ga izrežemo, nadjenemo, ili prije nego cijelu plohu stavimo u tepsiju, smotamo na valjak, pa pomalo navlačimo i to tako, da gornju plohu savitog tijesta dižemo čim više u zrak i pustimo naglo natrag pasti. Tada se između tijesta i valjka provuče zrak i tijesto se stegne u svoju naravnu širinu. Nadalje je dobro masleno tijesto ¼ sata ostaviti na hladnom mjestu, prije nego ga stavljamo u pećnicu.

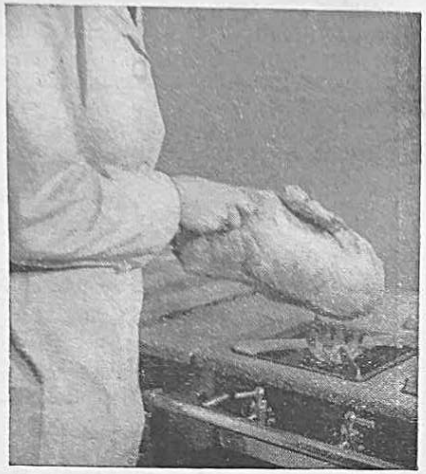
Dali je bolje špinat pirjati ili kuhati? Po tehničkim pravilima ishrane morao bi se špinat kao i svako drugo varivo u vlastitom soku pirjati, da se ne izgubi ništa od hranjivih soli. Dočim baš špinat dobije česo gorkasti okus, kada ga u vlastitom soku pirjamo, a i lijepa zelena boja špinata izgubi se kod pirjanja. Stoga se još i danas, usprkos modernih načina ishrane kuha špinat najprije u slanoj vodi, onda ocijedi, promelje i stavi na pripremljeni zafrig. Soli, koje se za vrijeme kuhanja špinata talože, dodamo natrag u varivo, kada ga nadolijemo dijelom vode u kojoj se špinat kuhao. Što se tiče vitamina, oni se u jednom i u drugom slučaju razore. Naprotiv stanoviti vitamini, koji se kod 100° C ne uništavaju, kod pirjanja u masti bi se potpuno izgubili, jer kod pirjanja postignemo uvijek temperaturu preko 100° C.

Kakovu vezu imade to sa plinom?

Pilići, piceki, pipice ili kako ih već zovemo iz milja, odnosno iz apetita, imadu danas također vezu sa plinom ili bolje rečeno njihov današnji moderni dolazak na svijet, imade vezu sa plinom. — Velike moderne »kvočke« inkubatori, koje mogu najedamputa da izvale po nekoliko stotina pilića, najpouzdanije se griju sa plinom. Stoga danas uzgajači peradi u blizini gradova gdje imade plina, pa i kod nas u Zagrebu neki uzgajači rasplodne peradi, ne trebaju čekati dok im se koka smiluje i počme kvocati, već jednostavno zapale plin u inkubatoru, koji se točno može regulirati na određenu toplinu, stave jaja, i za 21 dan izlazi nekoliko stotina piceka, ili koliko smo već jaja stavili u tu modernu »kvočku«.

SISTOM paste za zube propisuju Vam naši liječnici-zubari.
Antiseptična **SISTOM** pasta za svaki dan, plava tuba.
Specialna „**BABY**" **SISTOM** pasta za djecu, ružičasta tuba.
Antiseptična **SISTOM voda** za ispiranje usta i grla.
Upotrebljavajte isključivo SISTOM preparate

Čišćenje peradi.



Čišćenje peradi. Često nam oduzme čišćenje peradi, pogotovo čišćenje guske i patke, koje imadu po koži sitne pahuljice i tanke dugačke dlačice. To imade ponajviše mlada perad, kod koje perje još nije potpuno razvijeno. Evo nam slike koja nam pokazuje, kako će nam kod toga pomoći plinski žarnjak. Najbolje je od perja očišćenu perad opaliti na plinskom žarnjaku, koji ne ostavlja nikakove nečistoće, što bi se dogodilo kod kojeg drugog plamena. Tako za nekoliko sekunda nestane tih dlačica, kojima bi se inače mučili po čitave sate. U kojoj visini se to pali pokazuje slika.

Dijetna kuhinja.

DIJETA KOD SUVIŠKA KISELINE U ŽELUCU

Imade li netko suviše kiseline u želucu, što je danas vrlo česta pojava, ne smije to shvatiti na laku ruku, već treba posvetiti tome veliku pažnju. Obično ljudi uzmu sodu bikarbonu i kiselina momentano prođe, ali soda bikarbona ne liječi i kiselina se vraća. Imade li netko osjetljivu sluznicu želuca ili dvanajsterca, kiselina ju može nagristi i dobiti će čir na dvanajstercu ili želucu, od kojega danas boluje mnogo ljudi. Živi li se tada dijetno, neće se kiselina uopće vraćati, te će se želudac oporaviti i izliječiti.

Navest ćemo nekoliko dijetnih recepata po dr. L. Roemheld-u.

»MONDAMIN« MLIJEKO

1 jedaču žlicu mondamina razrijediti u malo hladne vode i sipati uz stalno miješanje u zavrelo mlijeko (4 desetine litre). Ostaviti da još nekoliko minuta kuha, a zatim po volji šećeriti. Može se služiti i hladno i toplo.

Potrošak plina: 0.05 m³ = Din 0.11
Potrošak vremena: 15 min.

MLIJEKO ILI SLATKO VRHNJE SA ŽUTANJKOM

U 100 gr mlijeka ili vrhnja staviti 1 cm vanilije ili strugane kore od pô limuna. Prokuhati. Promiješati 1 žutanjak sa 5 gr sitnog šećera. Kada je masa pjenasta, lagano dodati procijeđeno uzavrelo mlijeko. Servirati u zagrijanoj čaši.

Potrošak plina: 0.02 m³ = Din 0.04
Potrošak vremena : 20 min.

JUHA OD BRAŠNA

50 gr brašna sa 50 gr maslaca 5 min. pržiti, da bude svijetli zafrig. Zatim dodati 1½ lit. juhe od mesa ili vode i ostaviti da polagano kuha po sata. Umiješamo 2—3 žutanjka, 1/10 lit. vrhnja i 20 gr maslaca.

Potrošak plina: 0.15 m³ = Din 0.33
Potrošak vremena: 40 min.

SLUZAVA JUHA SA JEČMOM

Staviti u šerpenju 30 gr čajnog maslaca, te kada maslac zavrije dodati 50—80 gr finog ječma i ostaviti da se 5 min. prži. Naliti 1½ lit. uzavrelog bujona ili vode i staviti da 30 min. lagano kuha. Procijediti juhu i dodati 3 žutanjka, 30 gr maslaca i 2 žlice slatkog vrhnja. Na isti način pravi se juha od zobenih pahuljica i riže.

Potrošak plina: 0.15 m³ = Din 0.33
Potrošak vremena: 40 min.

OMLET OD JAJA

3 svježa jaja i malo soli dobro stući. U tavi uvrućiti malo maslaca i izliti jaja unutra. Kada se jaja odvoje od tave, izvaditi, napraviti oblik omleta i servirati na vrućem tanjuru, a možemo staviti kosane šunke ili pirjanog telećeg mozga.

Potrošak plina: 0.03 m³ = Din 0.06
Potrošak vremena: 10 min.

RIJEČNE ILI JEZERSKE RIBE

Za kuhanje se može upotrijebiti samo svježa riječna riba kao pastrva, linjak, šaran, smuđ, štuka.

Opranu i očišćenu ribu stavimo u kipuću vodu, u koju smo stavili malo grube soli i octa. Mora sasma polako kipjeti već prema veličini ribe 15—20—30 minuta. Riba se servira na zagrijanom tanjuru sa nekoliko krišaka limuna. Na isti način može se prirediti i morska riba.

Potrošak plina: 0.085 m³ = Din 0.19
Potrošak vremena: 22—27—37 min.

ŽELE OD MESA

2 teleće noge, 250 gr. mesa od goveđeg lista treba pristaviti sa hladnom vodom i tako dugo kuhati, dok ne bude meso mekano. Sada treba juhu procijediti. 125 gr. isjeckanog mršavog goveđeg mesa, 1 bjelanjak i oko 1/10 lit. hladne vode staviti u šerpenju, dodati juhu i ostaviti da uz neprestano lagano miješanje tri puta provrije. Tada treba maknuti sa vatre i ostaviti da se razbistri. Razapeti ubrus preko prevrnute stolice i žele procijediti kroz njega. To treba ponoviti nekoliko puta dok žele ne bude potpuno bistar. Tada usuti u šalicu od stakla i ostaviti da se smrzne. Sa dozvolom liječnika može se dodati i malo bijelog vina.

Potrošak plina: 0.200 m³ = Din 0.44
Potrošak vremena: 1 sat i 10 min.

UMAKA OD VRHNJA

Umaka od vrhnja je dobra uz teleće pečenje, popećke sa vrhnjem, fileom od vola, srneće pečenje itd. Pošto je pečenje gotovo, treba ga izvaditi iz tave, odliti mast, dodati 1—2 žlice brašna u tavu, ostaviti da malo požuti, naliti sok od pečenja i dodati ¼ litre kiselog vrhnja. Procijediti kroz platno i po volji dodati malo svježeg maslaca i soka od limuna.

Oglas registr. pod S. Br. 1583 od 5. XII. 1936.

TELEĆA LEĐA, TELEĆI BUT, TELEĆI FRIKANDO

Meso treba posoliti i po volji nabosti slaninom i sitno isječenom mrkvom. Peče se kao svako pečenje. Sok se može dogotoviti kao obično, a može se napraviti i umaka od vrhnja.

Potrošak plina: 0.500 m³ = Din 1.12
Potrošak vremena: 48 min.

KUHANI TELEĆI JEZIK

Jedan teleći jezik dovoljan je za 1—2 osobe. Jezik kuhamo 1½—2 sata u slanoj vodi. Kada je jezik sasma mekan, svuče se koža i odreže grkljan. Ako liječnik dozvoljava može se preliti umakom od madeire. Inače se može kao blaga umaka dati bujon.

Potrošak plina: 0.128 m³ = Din 0.28
Potrošak vremena: 2 sata i 15 min.

KUHANA TELEĆA ŽLIJEZDA

Žlijezdu ostaviti da leži u čistoj vodi 2—3 sata, zatim je izvaditi i staviti ponovo u svježu vodu u kojoj se kuha 10 minuta. Kada se ohladi treba ju soliti i pirjati u 10 dkg vrućeg maslaca u poklopljenoj

šerpenji. Po želji može se preliti i čaša bijelog vina.

Potrošak plina: 0.04 m³ = Din 0.08
Potrošak vremena: 20 min.

PUDING OD TELEĆE ŽLIJEZDE, MOZGA ILI ŠUNKE

Od 150 gr. iskuhane žlijezde bez kože, ili mozga, odvojiti jednu polovinu i isjeći u male kockice. Drugu polovinu samljeti. U šerpenju staviti 25 gr maslaca i u njemu pržiti 25 gr brašna, ali samo malo da ne požuti. Naliti 1/10 lit. kipućeg mlijeka i sve na vatri jednako izmiješati. Postepeno izmiješati u masu 3 žutanjka. Kada se masa ohladi izmiješati samljeveni dio žlijezde, snijeg od 3 bjelanjka, soli i usuti u namazani i posuti oblik od pudinga. Kuhati u pari 10—15 minuta. Ovaj puding može se napraviti sa osoljenim i iskuhanim jezikom od vola ili od kuhane piletine. Moramo međutim paziti, da kod jezika ili šunke masi ne dodajemo soli.

Potrošak plina: 0.12 m³ = Din 0.26
Potrošak vremena: 1 sat

PUDING OD KRUMPIRA

Oko 300 gr krumpira skuha se u slanoj vodi, i dok je vruć pasira se i ostavi ohladiti. Pjenasto miješati 80 gr maslaca i postepeno u taj maslac izmiješati spasirani krumpir, 4—5 žutanjaka i malo slatkog vrhnja. Na kraju se umiješa dobro tučeni snijeg od bjelanjaka. Ovu masu staviti u kalup za puding, koji je dobro namazan maslacem i posipani brašnom. Kuhati u pari ¾—1 sat. Ovaj puding mose se servirati uz divljač, dagout ili koje drugo pečenje.

Potrošak plina: 0.115 m³ = Din 0.25
Potrošak vremena: 1 sat i 30 min.

PUDING OD VANILIJE

Staviti u šerpenju 1/8 lit. mlijeka i sa izgrebenom srži od vanilije kao i njenom ljuskom zakuhati. U drugoj šerpenji otopiti 50 gr. maslaca i izmiješati sa 50 gr brašna. Tome dodati uzavreo šećer i sve glatko izmiješati. Kada se masa ohladi dodati 4 žutanjka i na kraju snijeg od 4 bjelanjka. Napuniti do polovice namazanog i posipanog kalupa, i kuhati u pari 40 minuta. Poslije puding istresti i servirati sa prelivom od vanilije ili čokolade.

Potrošak plina: 0.1 m³ = Din 0.22
Potrošak vremena: 1 sat i 20 min.

PUDING OD LIMUNA I PUDING OD NARANČE

Masu treba dogotoviti isto kao za puding od vanilije, samo što se umjesto vanilije uzme nastrugana kora od limuna ili naranče.

Potrošak plina i vremena isti kao kod pudinga od vanilije.

PUDING OD ČOKOLADE

Masu treba dogotoviti na isti način kao za puding od vanilije, samo u uzavrelo mlijeko staviti 50 gr čokolade. Budući da je čokolada već slatka, uzme se mjesto 50 gr šećera samo 20 gr.

Potrošak plina i vremena isti kao kod pudinga od vanilije.

MAČJI JEZICI

250 gr brašna, 250 gr šećera, 75 gr narančinog šećera, 3 cijela jaja. Pjenasto miješati jaja sa šećerom i oprezno dodati brašno. Ta se masa stavi u vrećicu i na namazani oblik štrcaju se oblici mačjih jezika. Peku se u 5 min. predgrijanoj pećnici, na malo smanjenom plamenu, dok budu svjetlo žute boje. Ovi kolačići mogu se servirati uz čaj, sladoled ili uz razne druge kreme.

Potrošak plina: 0.2 m³ = Din 0.44
Potrošak vremena: 50 min.

MALO ŠALE

— Pričaju mi da ste nedavno u društvu rekli za mene, da sam glup kao konj. Jeli to istina?

— Istina je, ali ja to nisam kazao.

Cinkografija Universal Telefon 29-97 Izrađuje sve vrste Klišeja

Moda.

Prvi proljetni kaputi pokazuju prave odlike prelaznog doba. Prave se iz teškog vunenog materijala i ove godine nemaju krznenih ukrasa. Vrlo visok struk i izrazita ramena približuju cijeli kaput kroju haljina. Mješavina Empire stila i Directoire čine te proljetne kaputе vrlo interesantnim. Oko vrata visoko su zatvoreni, ali za sport i putovanje ostaju kaputi engleskog stila t. j. široki reveri i muški kroj.

Boje za ovogodišnje proljetne kapute: rđasto smeđe (rostbraun), pastelno plave i svijetlo sive.

Proljetni kostim ostaju i ove godine ljubimci proljetne mode. Već godinama nose se u proljeću kostimi, ali ove sezone bit će proljetna moda u znaku kostima. Iz raznih vrsta materijala: sukna, svile, svileni crep, linen, tweed, jersey, biti će ti kostimi ili »engleski« ili »francuski« krojeni. Sam materijal uplivisati će na kroj. Svježe boje kao na pr. ružičaso do tamno crveno, zeleno, pastelne plave, ali i »engleske« tamno plave dominirat će. Nosi se mnogo pepita za prije podne.

Suknja kratka, visoki struk, široka ramena, ali ne više tako široka kao prošle sezone.

Haljine za proljeće. Kod novih pariških modela opaža se prilična promjena od prošle sezone. Haljine postaju kraće, a cijeli utisak je ravne linije. Ramena su široka, ali ne previše markirana, prelaz prema rukavima više zaokružen. Ukrasi na haljinama su iz kože ili metala, ali boje tih ukrasa oprečne su boji haljine i upravo time oživljavaju cijelu haljinu.

*

Iz Francuske dolazi nova vrst tkanina koje imadu u sebi odlike i sukna i svile t. j. ta tkanina kao da je stvorena za Complet, jer niti haljina nije preteška, a kaputić zadržaje dobru liniju.

*

Kod popodnevnih ensemble-a opazili smo zlatom ukrašene ovratnike. Materijal za popodne — svila, tamnijih boja.

*

Kratki kaputići a la bolero opet su jako moderni.

*

Od kada je »Charming prince«, kako bečani nazivaju bivšeg engle-

skog kralja, a sada vojvodu od Windsora, bio u Tirolu, nastala je prava invazija engleskih turista u Tirol. To je djelovalo i na modu. Tirolske nošnje »dirndl«, pa tirolski ukrasi na haljinama, šeširima, dapače i na cipelama, prodrli su u cijelom svijetu. Tirolsko pero u šeširu, pojasi iz debelog platna ili kože, ukrašeni crvenim srcima, zelenom djetelinom i raznim motivima gorskih krajeva, vide se svugdje.

*

Tako raznolika moda u šeširima kao ovog proljeća još nije bila. Nose se visoki i niski, uski i široki — jednom riječju svaki nosi što mu najbolje stoji. Apartni su novi »pneu« šeširi, sa obodom kao guma na automobilskom kotaču.

ŠTA JE JERSEY?

Jersey označuje pletenu robu za damske haljine kao i sve proizvode iz te robe: odijela, kostime itd. Ime je englesko i dokazuje izvor Jersey-robe. Dokazuje ali i istovremeno i kvalitetu. Sve damske haljine koje su engleskog porijekla, izvan svake sumnje su vrlo praktične i elegant-

ne. Dama koja nosi ovakovu haljinu može se pokazati u svakom društvu. Po izložbama inozemnih velegradova opaža se u posljednje vrijeme sve više damskih haljina iz pletene robe. Mnoge odlične velike i moderne trgovine su se specijalizirale za ovu vrst robe. Kod nas je bilo do sada samo ono, što se je iz inozemstva moglo uvesti.

Sada je tvornica Tivar uzela stvar u svoje ruke. Naručeni su najmoderniji strojevi, pa će Tivar i na tom polju izvršiti svoj zadatak po poznatom principu: »Od vlakna do gotovog odijela«. Uslijed toga biti će ostvareno i načelo da se za malo novaca može najviše ponuditi. Tako stojimo pred ispunjenjem pitanja: šta su Tivar Jersey haljine. To su haljine za dame i djevojke koje se izrađuju iz prvorazrednog pletenog materijala za dame. Roba je jednobojno izrađena, a ima je i koja je snabdjevena bogatim uzorcima, dovoljno je elastična pa se uslijed toga vrlo lijepo nosi. Bojadisanju te robe posvećuje se najveća pažnja i briga. Boje se odabiru iz najnovijih modnih uzoraka te nisu samo moderne nego i toliko trajne, da ne gube ništa od toga, ako se haljine i svakodnevno nose. Osim toga su boje skrajno stalne, to znači da se haljine mogu lako prati bez da izblijede. Konačno dodajemo da je pletena roba dovoljno rastezljiva (elastična), pa ako šijemo haljine sa šivaćim strojem, koji daje čvrste šavove, često se događa, da ovi popucaju ili obratno t. j. da šavovi istrgnu manje komade same pletene materije. Tivar Jersey-odijela šiju se specijalnim strojevima; šav ovih strojeva je isto tako elastičan kao i sama pletena roba. Zato se uopće ne može dogoditi da šavovi istrgnu dijelove pletene materije. To svojstvo imadu samo rijetke iz inozemstva uvežene haljine. Tivar Jersey roba vrlo se lijepo nosi, kako smo već spomenuli, zato se može upotrijebiti za sve vrste damskih haljina koje se oblače za razne zgode. Pošto je roba ili jednobojna ili snabdjevena ukusnim uzorcima, upotreba je tim više mnogostrana. Tivar stoga izrađuje jednostavne športske haljine, haljine za posjete i društvo, ljetne kostime i komplete vrlo lagane i praktične. Nadalje ljupke haljine za djevojčice za šport i školu.

Najbolje ćete učiniti ako što prije uđete u najbližu Tivar prodavaonu i pogledate potpuno bezobvezno nove Tivar Jersey-haljine. Sami ćete se osvjedočiti kako su lijepe, praktične, a što je glavno kako su jeftine ove Tivar Jersey-haljine.

ZAŠTO

samo biološka kultura ljepote od Schröder-Schenke?

ZATO jer su to najstarije, naravne i zajamčeno doista uspješne metode njege ljepote.

Nečist teint — proširene pore — specijalna ishrana suhe kože — njega masnog lica — otstranjivanje sujedica — otstranjivanje nepoćudnih dlačica i sunčanih pjega

Tražite besplatno naše veliko ilustrovane kataloge

PARFIMERIJA I KOZMETIKA »O M N I A«, odio m/2, ZAGREB Gundulićeva 8/I. - Telefon 97-67

M I S L I

M a k s H a j e k

Žene, pored jezika, imaju i druge načine za razgovor. One govore kad se smiju, plaču ili kad — šute.

Kozmetika.

KAKO ĆEMO PRATI KOSU

Masnu kosu ako ima perute treba prije pranja očistiti salicil-špiritusom, u kojega umačemo komadić vate, te dobro trljamo po tjemenu. Kada se kosa potpuno osuši počne se sa pranjem. Najbolje je prati u kišnici ili sniježnoj vodi, ako te vode nema onda se pere u običnoj vodi, u koju se stavi mali komadić sode ili najbolje malo boraksa, koji vodu omekša, da postane meka kao kišnica.

Većinom svi peru kosu u šamponu, kojih imade raznih vrsta. Za masnu kosu bi međutim preporučili suhi sumporni sapun. Kosa se nekoliko puta nasapuna, pa se poslije u mnogo voda opere. U zadnju vodu se može dodati malo limunovog soka, jer se poslije lakše raščešlja. Masnu kosu dobro je sušiti aparatima za sušenje, jer se onda teže masti.

Suhu kosu treba prije pranja dobro iščetkati. I za suhu kosu najbolje je pranje kišnicom. Voda za pranje kose ne smije biti jako topla, a sapun mora biti polumasan, ako se ne upotrebljuju naročiti šamponi. Pere se također u više voda, a u zadnju vodu za ispiranje, dobro je dodati u soku od po limuna razmućenu 1 žlicu glicerina. Kod suhe kose

treba izbjegavati sušenje aparatima, mnogo je bolje sušiti na suncu ili u toploj sobi. Osušenu kosu valja namazati masnim briljantinom.

Čistoća je osnovni zakon kozmetike. Često puta se već na licu vidi jeli netko zdrav ili nije, jer mnogi nedostaci ljepote su u vezi sa nepravilnim funkcijama unutarnjih organa. Kako se je prije sasma drugačije njegovala ljepota kože i kose! Danas znademo, da je čistoća osnovni zakon svake kozmetike, ali kako se provađa ta čistoća, to je poglavlje za sebe. Upotrebljava se još uvijek voda i sapun, baš u tom pogledu stavlja kozmetika svoje uvjete, koji se ne smiju podcjenjivati, ako čistoća istodobno služi i njezi ljepote.

Jedan bečki profesor tvrdi sa znanstvenog stanovišta, da moramo našu kožu na tri načina njegovati: najprije kožu tijela, dnevnim pranjem vodom od 20° C i poslije trljanjem, zatim ruke pranjem u mlakoj sapunici, i treće lice pranjem sa što toplijom vodom, te odmah hladnim ispiranjem. Preporuča sapun čim laganiji, jako pjenušav, te pranje lica boraksom, koji mora biti sasma čist. On dozvoljava također pridodati vodi 1 žlicu kolonjske vode, ili 1 malu žličicu octa. Dodavnje kolonjske vode ili octa mora se svakoj koži prilagoditi.

Dalnja njega sastoji se u mazanju kremom, u upotrebi koje kozmetičke vode ili u kombinaciji obadviju. U tome pogoditi pravi put individualna je stvar, koju mora isprobati svatko sam. Važno je i to, da peremo ruke i lice naveče prije spavanja.

Kako ćemo se osloboditi peruti. Danas postoji hiljadu raznih preparata proti peruta, kojima je svima manje više glavna sastojina alkohol. Međutim ništa tako ne čisti perut kao čista komova rakija. Treba uzeti vate i njom tamponirati glavu.

Primjena komove rakije kao lijeka prilikom raznih oboljenja poznata je u našem narodu odavno. Kosu treba čistiti uveče, kada ste sigurni da nećete izlaziti. Sutradan kosu dobro iščešljati, krajeve oprati kolonjskom vodom i mirisa će nestati. Pokušajte ovo naivno i jeftino sredstvo koje će vam sigurno pomoći. U narodu se još upotrebljava i protiv ispadanju kose.

Maska od mesa. Maske ili pakovanja sa tankim kriškama svježeg telećeg mesa ne zahtjeva mnogo vremena. Ove maske preporučuju se osobito starijim osobama. Tanke kriške mesa staviti na očišćeno lice i držati tako dugo dok koža ne upije svu vlagu iz mesa tako, da meso bude polu suho. Poslije skinuti meso, a lice oprati toplom i hladnom vodom. Nakon toga staviti hranivu kremu.

Vijesti iz plinare.

Sretan Uskrs svim našim potrošačima želi GRADSKA PLINARA

PREDAVANJA O KONZERVIRANJU VOĆA I POVRĆA

Čim nastupe prvi ljetni dani i s njima se pojavi prvo voće i povrće, počet ćemo sa specijalnim predavanjima o konzerviranju voća i povrća u pećnici. Predavanja će biti popraćena sa praktičnim primjerima, a održavat će se u velikoj kino dvorani plinare. Svakog tjedna bit će jedno do dva predavanja, a svako će trajati sat i pô do dva sata. Detaljan program objavit ćemo u slijedećem broju.

75-GODIŠNJICA PLINARE

Ove godine navršuje se ravno 75 godina od osnutka plinare. Kako je to vrlo važan jubilej materijalne kulture našega naroda, a grada Zagreba napose, to će se taj jubilej proslaviti početkom jeseni naročitom proslavom. Treba imati na umu, da mnogi gradovi koji su veći od Zagreba, nemaju plinara, prem bi ju danas i te kako željeli. O osnutku plinare pisat ćemo u jednom od slijedećih brojeva.

POKUSNA GLAČANJA SA PLINOM PO STANOVIMA

Često puta imali smo prilike uvjeriti se da pojedine domaćice neznaju kako se glača sa plinom, a rado bi nabavile glačala radi jeftinoće glačanja. Da doskočimo tome, na zahtjev pojedinih domaćica demonstrirat ćemo u njihovom stanu, besplatno i bezobvezno, glačanje sa plinom. Tko želi da mu se glačanje demonstrira neka javi telefonski na br. 46-41 (220) i u željeno vrijeme doći će naš monter sa glaćalima i pokazati kako se glača i dati ujedno potrebne podatke o potrošku.

Isto tako imade mnogo takovih naših konzumenata, koji su cijeli dan zaposleni, te ne mogu doći u naš lokal radi nabavke naprava (glačala, kuhala i drugih manjih naprava). I ovdje će doći naš monter na poziv sa uzorkom naprave i učiniti narudžbu bilo za gotovo ili na otplatu.

VUČENJE NAGRADNOG NATJEČAJA OBJAVLJENOG U »DOMAĆINSKOM KALENDARU«

Vučenje nagrada obavljeno je u četvrtak 4. ožujka u velikoj kino dvorani gradske plinare uz sudjelovanje velikog broja natjecatelja. Stiglo je ukupno 8.634 odgovora koji su riješili zadatak t. j. pronašli četiri štamparske pogrješke u oglasima kalendara. Samo vučenje organizirano je tako, da je svako riješenje kako je stiglo dobilo svoj broj, a isti taj broj stavljen je također u posebnu žaru. Prije vučenja zamoljene su tri gospođe da izvole ući u žiri radi kontrole. Ušle su slijedeće gospođe: Ljubica Knopp, Blašković Marijana i Ilonka Ankenbrand. Tada je počelo vučenje, te je svaku nagradu vukla druga gospođa. Sretni dobitnici su:

Prvu nagradu: jedan plinski štednjak sa jednom pećnicom dobila je gđa Hoffmann Paula, Nad Lipom 4-a (vukla gđa Crnko Dragica).

Drugu nagradu: jednu plinsku pećnicu dobila je gđa Tatjana Kopajtić, Gajeva ul. 2-a (vukla gđa Agić).

Treću nagradu: bon na 1.500 Din za nabavu radia dobila je gđa Tucić, Šenoina ul. 15 (vukla gđa Zora Klaić).

Četvrtu nagradu: jedno emajlirano kuhalo dobila je gđa Prister Helena, Strossmayerov trg 6 (vukla gđa Selimović).

Petu nagradu: jedan stolni sat dobio je g. Ante Ryšlavy, Medveščak 89 (vukla gđa Špehlik Slava).

Šestu nagradu: jedan par poniklovanih glačala dobila je gđa Roset, Bijenička cesta 21 (vukao g. Becić).

Sedmu nagradu: zlatno naliv pero dobio je g. Schwarz, Kuševićeva 3 (vukao g. Mihalinec Mirko).

Osmu nagradu: tepsiju iz »Jenaer-Durax« stakla dobio je g. P. Feldmann, Zvonimirova ul. 60 (vukla gđa Kunštek Terezija).

Devetu nagradu: plinski roštilj dobio je g. M. Ljubi, Preradovićeva 32 (vukla gđa Marković Katica).

Desetu nagradu: plinski roštilj dobila je gđa Ema Gavella, Kraljice Marije ul. 6 (vukao g. Ratimir Petrović).

Jedanaestu nagradu: pržilo za kruh dobila je gđa Michl Aankica, Katančićeva ul. 6 (vukla gđa Brajdić).

Dvanaestu nagradu: pržilo za kruh dobila je gđa Weiner Mara, Švearova ul. 1 (vukla gđa Aušperger Ljubica).

Trinaestu nagradu: napravu za pečenje kestena dobila je gđa Lantoš, Klaonička ul. 32 (vukla gđa Sommer).

Četrnaestu nagradu: napravu za pečenje kestena dobila je gđa M. Bruckner, Ilica 87 (vukla gđa Selimanović).

Petnaestu nagradu: napravu za pečenje kestena dobio je g. Vrban M., Račkoga ul. 7 (vukla gđa Fekter Darinka).

Nagrade su dostavljene tokom slijedećeg dana.

Upotrebljavajte isključivo **SISTOM** preparata, koje
Vam propisuju naši liječnici.

Dobar plin zagrebačke plinare
ne vrijedi bez dobrog rešoa —
isto tako ne vrijedi fotografiranje
bez
KODAK aparata i PANATOMIC filma

TRGOVINA
boja, laka,
firnisa,
slikarskih
potrebština
i četkarske
robe

URHOVNIK i ČERNE
ZAGREB
Baruna Jelačića ulica br. 4
Telefon interurban 22-28

VJEKOSLAV
BOSILJ
Zagreb
Telefon 70-63 — Ilica 54

Izvađa sve limarske, vodovodne i plinske instalacije. Specijalna radiona za popravak i gradnju plinskih naprava, te izradba dimovoda za iste. — Izradba najsavjesnija uz umjerene cijene.

HRVATSKA INDUSTRIJA KATRANA D.D., ZAGREB
TELEFON BROJ 53-64 — RADNIČKA CESTA 29
Proizvadja i prodaje: krovne ljepenke svih vrsti — Benzol, karbolineum, destilirani katran i sve ostale derivate katrana.
Izvadja: Moderne izolacije i asfaltiranja.

Novo otvorena
brzopopravljaona cipela
Tumple muške Din 24·—
Tumple ženske Din 18·—
Pete muške . . Din 10·—
Pete ženske . . Din 6·—
Nazovite telefon broj 91-90
Dolazimo u kuću.
Negro
Gundulićeva ulica 15

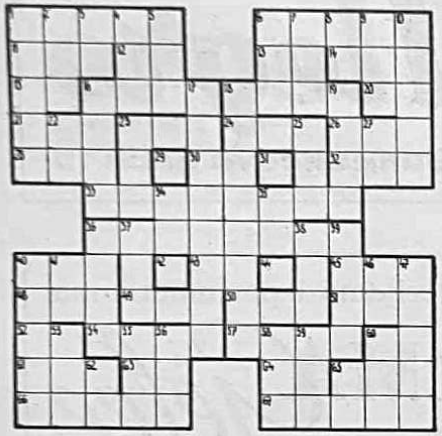
Tražite u ljekarnama, drogerijama i parfumerijama
KALODERMA *Gelee*
jer je najbolje i najsigurnije sredstvo za zaštitu protiv crvenila, opore i ispucane kože, a specijalno sredstvo za njegu ruku, te natkriljuje sve slične proizvode. — Njena stalna upotreba kroz decenije po cijelom svijetu jamči Vam za uspjeh.

Bosch -
— hladionici
— elektro-alat
— **najsavršeniji elektro-uređaji za automobile.**
GENERALNO ZASTUPSTVO:
JUGOSLAVENSKO INDUSTRIJSKO I TRGOVAČKO D.D.
Gundulićeva ulica 17 — **ZAGREB** — Telefon: 26-67, 20-16

KLIŠEJI
Cinkografije Universal, Palmotićeva 25
Poznati kao najbolji!

Za razonodu.

NAGRADNA SKRIŽALJKA. Sastavio Ing. Ljudevit Salamon, Zagreb



Vodoravno: 1 trak, 6 mjesto u Belgiji (poznato iz svjetskog rata, fon.), 11 kosa, 12 prijedlog, 13 prva dva slova prezimena sigetskog junaka, 14 žensko ime, 15 konj u narodnoj pjesmi, 16 vlasnik tvornica oružja u Čehoslovačkoj (fon.), 18 gorje na granici Evrope i Azije, 20 kratica za Kristovog učenika, 21 zgažena slama, 23 rijeka u Jugoslaviji, 24 poznata marka za šampanjac, 26 afirmacija (češki), 28 stara mjera za žito, 30 veznik, 32 naslov kod oslovljenja vladara (engl.), 33 nestašan, 36 uračunati, 40 prijedlog, 43 veznik, 45 mjesto u Srijemu, 48 žensko ime, 49 vrst pjesme, 50 ratno oružje, 51 bog ljubavi (grčki), 52 lična zamjen., 54 kratica za čuvara vinograda, 57 kumir, 60 jezična čestica, 61 tekućina u voću, 63 začin jelu, 64 kao 52 vodoravno, 65 mliječni produkt, 66 količnik, 67 grad u Njemačkoj (pravopis. ö = oe).

Okomito: 1 draga kovina, 2 oružani sugob naroda, 3 igraća karta, 4 zbor, 5 kartaški izraz, 6 kratica za jednu vjeroispovijest, 7 oznaka velike starosti u složenim riječima, 8 on (njem.), 9 kao 14 vodor., 10 trud, 16 svršetak, 17 urođenik plemena u Australiji, 18 reducirati, 19 kalup za cipele, 22 inicijali imena i prezimena hrvat. pripovjedača (19. vijek), 23 osjetilo, 25 ne post, 27 kao 43 vodor., 34 kratica za gradski, 35 rijeka u sjev. Francuskoj, 36 otrovna zmija, 37 oblik pomoćnog glagola, 38 pretstavnik rase, 39 oblik glagola ići (provinc.), 40 paviljon (tuđ.), 41 isto kao 12 vodor., 46 inicijali imena i prezimena našeg historičara († 1914), 47 sadašnje obitavalište bivšeg njem. cara (fon.), 53 nerabljen, 55 kratica za stranu svijeta, 56 biblijsko lice za vrijeme potopa, 58 dio popravilišta brodova, 59 lična zamjenica, 60 rijeka u Egiptu, 62 upitna zamjenica, 65 povratna zamjenica.

Treba umetnuti slova još u kvadrate 31, 29, 42, 44, koja sadržavaju početna slova abecede izim drugoga.

Nakon ispravnog riješenja križaljke, slova čitana u dijagonali 1 do 68 i 66 do 10 dat će savremeni dobar savjet.

Od ispravno riješenih odgovora nagradit ćemo šestoricu sa slijedećim nagradama:

1) Jedan par glačala sa grijalicom; 2) jedno jednoplameno kuhalo; 3) roštilj za pečenje mesa; 4) 25 m³ plina; 5) 20 m³ plina; 6) 15 m³ plina.

Vučenje nagrada obavit će se u ponedjeljak 19. travnja u 5 sati poslije podne u gradskoj plinari. Pravo natjecanja imaju svi potrošači plina. Činovnici i namještenici gradskih poduzeća i ustanova kao i gradskog poglavarstva isključeni su od natječaja.

vlastoručni potpis

Stan:

Odreži

Kralj nalivpera Ilica 39

JEDINA SPECIJALNA TRGOVINA NALIVPERIMA U DRŽAVI

Najveći izbor naliv pera počam od dinara 10·- do dinara 2.000·-

DAJEMO BESPLATNO SVE STRUČNE SAVJETE. — POPRAVLJAMO DOBRO, BRZO I JEFTINO SVA NALIVPERA, BILA KAKO GOD POKVARENA.

Najljepše romane za odrasle i djecu dobijete u

KNJIŽARI ZABAVNE BIBLIOTEKE • ILICA 39

Proljetni štofovi

za ogrtače, kostime, haljine

stigli u velikom izboru

Modna kuća **La Parisienne**

Zagreb — Bartuov trg

„PLASA" D. D.

ZA TRGOVINU SANITARNIH I VODOVODNIH UREĐAJA

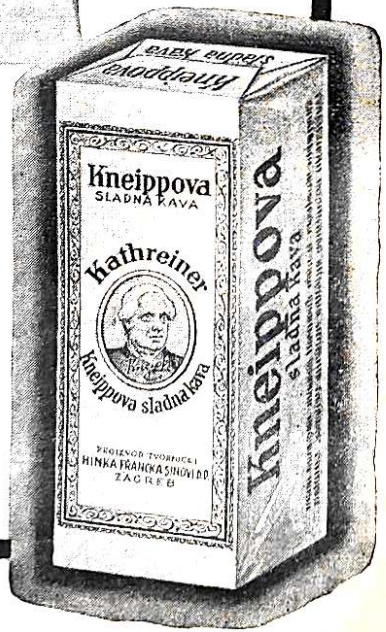
ZAGREB

Masarikova 12 - Telefon 33-10

Bogato skladište kupaonskih kada peći, zahoda, umivaonika itd.

Podružnica Split, Sinjska ul. 9

Koje je jaje kuhano ?

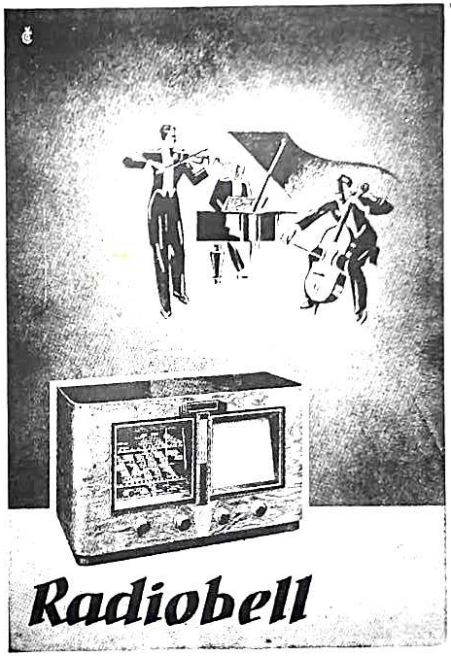


Po izgledu ne možete to poznati.

Ni kod sladne kave ne vidite po izgledu, da li je pravilno sladjena ili je samo pržena. Ali čim okusite Kneippovu sladnu kavu, odmah opažate, da je vanredno fino sladjena.-

Zahtijevajte zato uvijek samo pakete od kartona sa slikom župnika Kneippa! Samo oni sadržaju pravu

KNEIPPOVU sladnu kavu,
poznatu odličnu kavu prijatnog okusa i mirisa.



RADIO-aparate

svjetskih tvornica

u svim cijenama
uz gotovo i dugoročnu otplatu!

Radiobell

Mesnička 3
Vlaška ul. 70

VRŠIMO ZAMJENU SVIH
VRSTI RADIOAPARATA

Samo **30 dinara tjedno**

šivaći stroj

u novo otvorenoj radnji

M. SINGER

Vlaška 70

Najbolji i majmoderniji šivaći strojevi na dugoročnu otplatu. Veliki izbor, prvorazredni proizvodi. Dugogodišnja garancija.

Tiskara Dragutin Beker, Zagreb, Frankopanska 12